

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Методическая разработка внеклассного мероприятия:
«Любознательное путешествие в страну «Кулинарии»



Разработала: преподаватель
математики высшей категории
Авхатова Ленера Ралифовна

УФА-2018

«СОГЛАСОВАНО»:

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением
ГБПОУ УКИПиС
Протокол № _ от « » _____ 201 г.
_____ Зиннатуллина Ф.Я.

Зам. директора ГБПОУ УКИПиС
_____ Н.В.Трегубова
« ____ » _____ 201 г.

Рассмотрела:
методист

_____ Т.П.Ванюлина

Данная методическая разработка может быть рекомендована классным руководителям групп обучающихся по профессии «Повар, кондитер». В этом мероприятии используется игровая форма проведения, а также ИКТ технологии.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчик:

Авхатова Ленара Ралифовна - преподаватель дисциплин «математика», высшая категория.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Технологическая карта мероприятия
3. Ход внеклассного мероприятия
4. Приложения

Пояснительная записка

Данное мероприятие будет способствовать пониманию сущности и социальной значимости своей будущей профессии.

Проведение мероприятия со студентами I курса, является актуальным, так как на этом этапе обучения все чаще тревожит вопрос правильного выбора профессии, определяются жизненно важные приоритеты.

Данное мероприятие будет способствовать привитию любви к профессии, формированию и развитию положительных установок на будущее.

Внеклассное мероприятие проводится в игровой форме, что делает его динамичным и живым. Он содержит задания, ориентированные в основном на формирование общих и профессиональных компетенций.

Данная методическая разработка может быть рекомендована классным руководителям групп обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

Технологическая карта мероприятия

Тема	«Любознательное путешествие в страну «Кулинарии»»
Цели:	<p>Способствовать формированию профессионально - важных личностных качеств будущего повара, повысить интерес к предметам изучаемые в колледже.</p> <p>Развивающие: развивать устную речь, мышление, внимание, память; расширять кругозор, обогащать словарный запас;</p> <p>Воспитательные: способствовать воспитанию интереса к теме, дружеских взаимоотношений, взаимопонимания, умения работать парами и группами;</p>
Задачи:	<ul style="list-style-type: none"> - привитие интереса к таким предметам как математика, физика, химия - показать взаимосвязь между наукой и искусством - привитие интереса к избранной профессии
Оборудование:	мультимедиа проектор, экран, компьютер, карточки
Планируемые результаты	<p><i>Метапредметные:</i></p> <p><i>Познавательные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -работать с разнообразной информацией и ориентироваться в ней; -делать выводы в результате совместной работы. <p><i>Коммуникативные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -развивать умение сотрудничать со сверстниками; -развивать умение слушать, делать выводы <p><i>Личностные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -осознать необходимость изучения таких предметов, как математика, химия, физика и т.д., на равнее с спец. дисциплинами; -учиться проявлять самостоятельность в разных видах деятельности; -учиться выражать свое мнение.
Формы	фронтальная, групповая.
Методы:	проблемно-поисковый, игровой
Время и место	УКИП и С , 1 курс, 45 минут.
Этапы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организационный момент (2 мин). 2. Постановка проблемы. Психологический настрой. (5 мин) 3. Путешествие по станциям (25 мин) 4. Викторина (10 мин) 5. Рефлексия. (3мин)

Ход мероприятия:

Ведущий 1.

- Добрый день, уважаемые гости и студенты! Мы рады приветствовать вас на нашем празднике. Праздник – это улыбки! Это подарки! Это хорошее настроение! Праздник дарит нам незабываемые мгновения радости и веселья.

В мире много интересного,

Нам порою неизвестного.

Миру знаний нет предела,

Так скорей, друзья, за дело!

ВЕДУЩИЙ :

- Однажды, студенты первого курса УКИП и С, будущие повара _____ и _____, поспорили: «Что же такое КУЛИНАРИЯ?»

СТУДЕНТ 1. Кулинария - это практическая наука об организации питания людей.

Кулинария тесно связана почти со всеми науками: математика – калькуляция блюд, география - родина овощей или фруктов, история тех или иных блюд, рецептов, физика – температура кипения, замерзания, химия - химические реакции, биология - влияние тех или иных компонентов пищи на организм, физиология - сколько нужно килокалорий для растущего организма и для детского., медицина - оказание помощи при порезах т. д. И не зная эти науке нельзя приготовить вкусный обед.

СТУДЕНТ 2. Нет. Кулинария - это искусство.

Вот два блюда (*оформленное блюдо и не оформленное*). Они по составу совершенно идентичны. Если тебя попросят выбрать из двух блюд одно, то какое выберешь? А почему? Кулинария – сфера жизни, которая оказалась тесно связанной с искусством, творческой деятельностью человека. На протяжении многих тысячелетий еда для людей была не только источником насыщения, но и служила для получения удовольствия и наслаждения – вкусового, эстетического.

ВЕДУЩИЙ: Ребята не ссорьтесь. Чтобы ответить на этот вопрос, давайте отправимся в любознательное путешествие в таинственную страну «Кулинария». Уважаемые пассажиры! Мы рады приветствовать Вас на поезде «УКИПиС - КУЛИНАРИЯ»! Убедительная просьба, если кто – то на перроне забыл свое хорошее настроение, не паникуйте! Наше путешествие компенсирует вам эту утрату, добавив в качестве компенсации, новые впечатления и знания, незабываемые эмоции. Вас ждут интересные станции.

Первая станция «ИСТОРИЯ».

ИСТОРИК: Добро пожаловать на нашу станцию.

Историю обязан каждый знать.

Не только, чтоб не повторять чужих ошибок.

Но еще, чтобы перенимать

Все то, что было положительным.

А вы знаете историю кулинарии? Посмотрите на экран (ВИДЕО1.).

Уважаемые пассажиры мы вам приготовили вопросы. Кто правильно ответит того ждут призы.

Вторая станция «МАТЕМАТИКА» .

МАТЕМАТИК: Я рада вас приветствовать, на нашей станции.

Наука в колледже есть одна.

Во всех профессиях нужна

Учителям, врачам и поварам.

Бухгалтерам, певцам и продавцам.

Всем математика важна.

Царица всех наук она.

Давайте посмотрим на экран. (ВИДЕО 2)

Третья станция «ФИЗИКА»

ФИЗИК: Добро пожаловать.

Физика - какая емкость слова!

Физика - для нас не просто звук,

Физика - основа и опора

Всех без исключения наук!

Как часто приходится слышать возмущенные слова, - «А зачем поварам физика?»

Творцы физической науки оставили нам не только открытия и законы, но и богатейший материал, связанный с другими предметами. Изучение законов физики, помогает нам ответить, например, на такой вопрос:

- Почему в стакане с горячим чаем кусочек сахара растворяется быстрее, чем в стакане с холодной водой?

-Что быстрее остывает суп или компот? А если помешать? Подуть?

И еще на многие и многие «ПОЧЕМУ». Именно **на кухне**, на каждом шагу, нас ожидают чудеса и удивительные явления. Многие советы и рецепты основаны на целом ряде физических законов и явлений.

Четвертая станция ХИМИЯ .

ХИМИК: Добрый день.

В жизни химия нужна,
Как предмет она важна.

И учить ее прилежно
Мы должны от А до Я.

Что мы носим, что едим,
Чем здоровью мы вредим?

Как кислоты выливать,
Чтобы что-то не взорвать?

На все вопросы эти
Нам химия ответит!

Внимание на экран. (видео)

Пятая станция Литература.

ЛИТЕРАТОР: Добро пожаловать.

Проживаете в России -
Стоит выучить язык?

Чтоб когда у вас спросили

Армянин или таджик,

Почему "тарелька, вилька

Пишется без мягкий знак",

Вы, как всем известный Филька,

Не попали бы впросак.

Если мы в литературе

Разбираемся с трудом,

О какой вообще культуре

Мы в России речь ведем?

Вот бы жителям России

Русский выучить язык!

На руках бы их носили

Армянин или таджик!

В произведениях многих писателей упоминаются различные блюда.

Сколько вкуснейших блюд «приготовили» для нас такие мастера русской прозы, как Александр Пушкин, Николай Гоголь, Иван Гончаров И.С. Тургенев и многие другие «великие повара» русской литературы.

К примеру, у Крылова: «Что за уха, да как жирна! Как будто янтарем подернулась она!»

И такие примеры можно приводить до бесконечности.

Шестая станция Искусство.

ИСКУССТВОВЕД: Добро пожаловать, на нашу станцию.

*«Как живопись и музыка,
Так и кухня – искусство.
Живопись очаровывает глаз,
Музыка – слух,
А кулинария – вкус».*

Моруа

Внимание на экран. (Видео). Посмотрите какая красота! Разве это не Искусство?

Посмотрите сколько картин написано на тему кулинарии (слайды).

Кулинарная тема нашла своё отражение и в музыке.

Великий немецкий композитор И.С. Бах посвятил целое произведение...напитку. Оно так и называется – «Кофейная кантата», в балете П.И. Чайковского «Щелкунчик» .

Песни о еде: Конфетки - бараночки; 2 кусочка колбаски, У меня лежали на столе; Яблочко; Яблони на снегу; Каравай; Я шоколадный заяц; Горький шоколад, сладкий чай; Песня про куличи и про борщ (Улица Сезам); У самовара, я и моя Маша; Состояние у тебя истерическое, Скушай доченька яйцо диетическое ...

Седьмая станция МУЗЕЙНЫЙ.

РАБОТНИК МУЗЕЯ:

В разных странах есть кулинарные музеи, посвящённые определённому продукту или блюду. Так, в мире существует 13 музеев хлеба, 6 музеев шоколада, 8 музеев молока и молочных продуктов. О еде, традициях питания, истории кулинарии можно узнать, посетив краеведческий или исторический музей.

Посмотрите на экран: Музей хлеба в Петербурге.

Музей молока в Латвии

Музей сыра в Голландии

Музей колбасок в Германии

Музей огурцов в Германии

Музей общественного питания в Москве

Музей сахара в Берлине

Музей макарон в Италии.

ВЕДУЩИЕ: Ребята, в этом путешествии, мы узнали совсем немного про таинственную страну Кулинарию.

СТУДЕНТ1. Видишь, я был прав кулинария - это искусство.

СТУДЕНТ 2. Нет, я прав, кулинария - это наука!

КУЛИНАРИЯ: Ребята, не ссорьтесь Я - ЭТО СПЛЕТЕНИЕ ИСКУССТВА И НАУКИ. Да, кулинария с одной стороны – искусство, а с другой стороны – наука, опирающаяся на достижения физики, химии, физиологии питания и других отраслей естествознания. Можно научиться и печь, и варить, и вырезать из овощей и фруктов целые композиции. Нужно лишь иметь определенные знания в этой области и желание. Ребята я к вам пришла не с пустыми руками, а с вопросами и с подарками.

А теперь, определим самого любознательного. С каждой группы выбираем по одному представителю. Викторина.

ВЕДУЩИЙ. (проводит викторину и награждается самый любознательный)

СТУДЕНТ 1. Профессия повар, по-своему, уникальна. С одной стороны, эта профессия требует скрупулёзной точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение блюда.

СТУДЕНТ 2.

Быть поваром великое призвание!

Быть поваром нелегкий труд!

Ведь это, согласитесь мастерство.

И блюдам поэтичные названия,

Дарить с восторгом восклицая какво!

Котлеты, блинчики, оладьи, зразы,

Супы, щербеты, кексы и борщи.

Быть поваром всегда же означало

Дарить шедевр вкуса и аромат еды!

Все вместе поют песню. (1 куплет)

Вот одна из тех историй,
О которых люди спорят
И не день, не два, а много лет.
Началась она так просто,
Не с ответов, а с вопросов,
До сих пор на них ответа нет.
Почему стремятся к знаниям
Все студенты УКИПИСа,
Отчего на практику спешит.
Как мы в этот мир приходим,
В чем секрет кулинарии,
Нам хотелось знать наверняка.

Замыкая круг, ты назад посмотришь вдруг,
Там увидишь в окнах свет, сияющий нам вслед.
Пусть идут дожди, прошлых бед от них не жди,
Камни пройденных дорог сумел пробить росток.

ВЕДУЩИЙ: И в заключении
Спасибо всем за то, что с нами были,
За то, что поддержали, не забыли.
Откликнулись на просьбы,
Помогли советом.
Спасибо вам за то или за это.
А в прочем все друг другу благодарны
Что время провели мы не бездарно.
Узнали что-то новое, иное
Интересовало нечто нас такое...

ВОПРОСЫ К ВИКТОРИНЕ

1. Повар на корабле? (Кок)
2. Вкусная передача? (Смак)
3. Дерево-медонос? (Липа.)
4. Мини бублик? (Баранка)
5. Зеркальная рыба? (Карп)
6. Что подают в конце обеда? (Десерт)
7. Суп из капусты? (Щи)
8. “Одежда” варёного картофеля? (Мундир)
9. Бахчевое растение? (Арбуз)
10. Стекланный сосуд на высокой ножке для минеральной воды и других напитков? (Фужер)
11. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный? (Кулич)
12. Сахар в кусках? (Рафинад)
13. Дневная трапеза? (Обед)
14. Южный сочный сладкий плод с косточкой, мохнатый на ощупь? (Персик)
15. Чистый вес продукта? (Нетто)
16. Искусство приготовления пищи? (Кулинария)
17. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского “голова”? (Капуста)
18. Большое кондитерское изделие? (Торт)
19. Перечень блюд в кафе? (Меню)
20. Засахаренная фруктовая долька? (Цукат)
21. Частичка жидкости? (Капля)
22. Продукт из кобыльего молока? (Кумыс)
23. Общее название свеклы, моркови, репы? (Корнеплод)
24. Традиционный русский напиток? (Квас)
25. Самый ранний овощ, корнеплод? (Редис)
26. За разглашение секрета, какого лакомства кондитеру короля Карла Австрийского грозила смертная казнь? (Мороженое)
27. Назовите плод- семи злаков? (Зерно)

28. Едкий, но очень полезный овощ? (Лук)
29. Древняя пирушка, а в наши дни научная конференция? (Симпозиум)
30. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (Тесто)
31. Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат)
32. Сладкий картофель? (Батат)
33. Сорт сухого печенья? (Крекер)
34. Русское национальное блюдо, которое в словаре определяется как “маленькие пирожки” с мясом или другой начинкой, сваренные в кипящей воде? (Пельмени)
35. Какое растение добавляют в кофе? (Цикорий)
36. Какой овощ привезён был в Европу из Перу? (Картофель)
37. Красный жгучий овощ? (Перец)
38. Как называется набор столовой или чайной посуды?(Сервиз)
39. Жаровня для шашлыка? (Мангал)
40. Микроэлемент, который добавляют в поваренную соль? (Йод)
41. Студень в торте? (Желе)
42. Напиток из варёных фруктов? (Компот)
43. Торт императора? (“Наполеон”)
44. Что называли на Руси – символом Солнца? (Блин).

